



スペイン風魚介類の煮込み ～サルスエラ風～

■ ご飯・味噌汁・漬物・サラダ付

+650円

アサリ、ムール貝、イカ、エビ、タラ、アンコウと野菜を魚介とチキンのブイヨンで煮込み、スペイン産の香り豊なパプリカパウダーで風味付けしたおすすめの一品です

※魚の骨と貝のカラにご注意ください



ヤリイカの墨煮 ラバラッカ風

■ ご飯・スペイン風スープ・サラダ付

+500円

ヤリイカにゆで卵、タマネギ、生ハム、げそを細かくしたものと詰め、旨味たっぷりのイカ墨ソースで煮込んだラバラッカ風煮込み料理です

※イカの内部が熱くなっていますのでご注意ください



ラバラッカ - RESTAURANTE LA BARRACA -

スペインマドリードにある1935年創業の老舗レストラン。スペインに行かずとして有名店の味をお楽しみいただけます。



パエリア ラバラッカ

■ オニオンスープ・サラダ付

+500円

魚介の出汁、チキンブイヨン、野菜の甘味が複雑に絡みあつた、ラバラッカ独特のパエリアです

オニオンスープはお好みでパルメザンチーズをかけてお召し上がりください



スペインフェア SPAIN FAIR

※昼食補助なしプランの場合は表示金額に別途1,000円追加になります